

This Page Is Inserted by IFW Operations  
and is not a part of the Official Record

## **BEST AVAILABLE IMAGES**

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images may include (but are not limited to):

- BLACK BORDERS
- TEXT CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES
- FADED TEXT
- ILLEGIBLE TEXT
- SKEWED/SLANTED IMAGES
- COLORED PHOTOS
- BLACK OR VERY BLACK AND WHITE DARK PHOTOS
- GRAY SCALE DOCUMENTS

**IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.**

**As rescanning documents *will not* correct images,  
please do not report the images to the  
Image Problem Mailbox.**

**THIS PAGE BLANK (US 710)**



09/673947

PCT/FR 99/01017

REC'D 02 JUN 1999

WIPO PCT

# BREVET D'INVENTION

CERTIFICAT D'UTILITÉ - CERTIFICAT D'ADDITION

## COPIE OFFICIELLE

Le Directeur général de l'Institut national de la propriété industrielle certifie que le document ci-annexé est la copie certifiée conforme d'une demande de titre de propriété industrielle déposée à l'Institut.

Fait à Paris, le **18 MAI 1999**

Pour le Directeur général de l'Institut  
national de la propriété industrielle  
Le Chef du Département des brevets

Martine PLANCHE

**PRIORITY  
DOCUMENT**  
SUBMITTED OR TRANSMITTED IN  
COMPLIANCE WITH RULE 17.1(a) OR (b)

INSTITUT  
NATIONAL DE  
LA PROPRIÉTÉ  
INDUSTRIELLE

SIEGE  
26 bis. rue de Saint Petersburg  
75800 PARIS Cédex 08  
Téléphone : 01 53 04 53 04  
Télécopie : 01 42 93 59 30

**THIS PAGE BLANK (US 70)**

**REQUÊTE EN DÉLIVRANCE**

26 bis, rue de Saint Pétersbourg  
75800 Paris Cedex 08  
Téléphone : 01 53 04 53 04 Télécopie : 01 42 93 59 30

Confirmation d'un dépôt par télécopie ☐

Cet imprimé est à remplir à l'encre noire en lettres capitales

Réservé à l'INPI

DATE DE REMISE DES PIÈCES **28 AVR. 1998**

N° D'ENREGISTREMENT NATIONAL **MA 98 05636-**

DÉPARTEMENT DE DÉPÔT

DATE DE DÉPÔT **28 AVR. 1998**

2 DEMANDE Nature du titre de propriété industrielle

☒ brevet d'invention ☐ demande divisionnaire

☐ certificat d'utilité

☐ transformation d'une demande de brevet européen

☐ demande initiale

☐ brevet d'invention

☐ certificat d'utilité n°

Établissement du rapport de recherche

☐ différé ☒ immédiat

Le demandeur, personne physique, requiert le paiement échelonné de la redevance

☒ oui ☐ non

Titre de l'invention (200 caractères maximum)

**CONTAINER ISOTHERME MOBILE qui se transforme en présentoir sans manipulation des produits culinaires. PATISSIER - TRAITEUR.**

3 DEMANDEUR (S)

n° SIREN

code APE-NAF

Nom et prénoms (souligner le nom patronymique) ou dénomination

**VIVILLE BERNARD**

Forme juridique

Nationalité (s) **FRANÇAISE**

Adresse (s) complète (s)

**LE DEFEND 13122 VENTABREN**

Pays

**FRANCE**

En cas d'insuffisance de place, poursuivre sur papier libre ☐

4 INVENTEUR (S) Les inventeurs sont les demandeurs

☒ oui ☐ non Si la réponse est non, fournir une désignation séparée

5 RÉDUCTION DU TAUX DES REDEVANCES

☒ requise pour la 1ère fois ☐ requise antérieurement au dépôt ; joindre copie de la décision d'admission

6 DÉCLARATION DE PRIORITÉ OU REQUÊTE DU BÉNÉFICE DE LA DATE DE DÉPÔT D'UNE DEMANDE ANTÉRIEURE

pays d'origine

numéro

date de dépôt

nature de la demande

7 DIVISIONS antérieures à la présente demande n°

date

n°

date

8 SIGNATURE DU DEMANDEUR OU DU MANDATAIRE

(nom et qualité du signataire - n° d'inscription)

**VIVILLE BERNARD**

SIGNATURE DU PRÉPOSÉ À LA RÉCEPTION

SIGNATURE APRÈS ENREGISTREMENT DE LA DEMANDE À L'INPI

**A. Maubert**  
**MA**

*[Signature]*

**35**

## DOCUMENT COMPORTANT DES MODIFICATIONS

PAGE(S) DE LA DESCRIPTION OU DES REVENDICATIONS OU PLANCHE(S) DE DESSIN			R.M.*	DATE DE LA CORRESPONDANCE	TAMPON DATEUR DU CORRECTEUR
Modifiée(s)	Supprimée(s)	Ajoutée(s)			
1, 2		3		20/10/98	05 NOV. 1998 - HT
pl 1/2		pl 3/3		20/10/98	05 NOV. 1998 - HT
pl 2/2					

Un changement apporté à la rédaction des revendications d'origine, sauf si celui-ci découle des dispositions de l'article R.512-36 du Code de la Propriété Intellectuelle, est signalé par la mention "R.M." (revendications modifiées)

1

## TITRE

Container isotherme mobile qui se transforme en présentoir sans manipulation des produits culinaires. Pâtissier - Traiteur.

## DESCRIPTION

La présente invention concerne un dispositif permettant le transport isotherme de préparations culinaires, ainsi que leur présentation lors de banquets.

Les préparations culinaires sont d'ordinaire transportées du lieu de leur confection au lieu de dégustation, en entreposant les plaques gastro ou pâtisseries directement dans un fourgon frigorifique (difficultés de stockage).

Ces plaques sont ensuite déchargées individuellement et disposées sur des tables. Selon cette méthode, il est nécessaire d'effectuer ce déchargement peu de temps avant le début de la dégustation, au risque de voir les préparations culinaires se déprécier.

Le dispositif selon l'invention permet de remédier à ces inconvénients.

Il permet un transport aisé et isotherme des préparations culinaires depuis le lieu de confection jusqu'au lieu de dégustation.

Les préparations culinaires sont chargées dans la présente invention sur le lieu de confection. La présente invention est transportée sur le lieu de dégustation, sans recours à un véhicule réfrigéré, puis entreposée sur le lieu de dégustation jusqu'à plusieurs heures avant la consommation.

Au moment voulu, il ne reste plus qu'à actionner la levée motorisée des plaques et de les faire pivoter autour de leur axe pour obtenir la présentation.

Les dessins annexés illustrent l'invention:

La figure 1 représente le dispositif en position de transport.

La figure 2 représente le dispositif en position de présentation des préparations culinaires.

La figure 3 représente le principe de fonctionnement des fourches.

En référence à ces dessins, le dispositif comporte une caisse isotherme (1) dont l'une des faces latérales comporte un tiroir (5) recevant les plaques réfrigérantes ou chauffantes.

La largeur hors tout de l'appareil est réduite au maximum afin de faciliter le passage aux portes.

A l'intérieur de cette caisse (1) se trouve un mât (4) autour duquel s'articulent des fourches (2).

Un mécanisme motorisé permet la montée et la descente des fourches.

Les préparations culinaires sont disposées sur des plaques gastro ou pâtisseries (3) qui sont glissées sur les fourches.

Les fourches sont ensuite redescendues à l'intérieur de la caisse (1) pour le transport.

Une fois sur le lieu de consommation, la montée des fourches est actionnée, celles-ci sont disposées en éventail pour la présentation.

## REVENDICATIONS

1) Dispositif permettant le transport isotherme de préparations culinaires ainsi que leur présentation lors de banquets, caractérisé en ce qu'il comporte une caisse isotherme (1) contenant les fourches (2) sur lesquelles reposent les plaques gastro ou pâtisseries (3). Les fourches coulissent le long d'un mât (4) à l'aide d'un mécanisme motorisé et s'ouvrent en éventail pour permettre la présentation.

2) Dispositif selon la revendication 1) caractérisé en ce qu'un tiroir (5) permet de recevoir des plaques réfrigérantes ou chauffantes.

3) Dispositif selon la revendication 1) caractérisé en ce que les couvercles (6) se transforment en tablettes de chaque côté du dispositif.

4) Dispositif selon la revendication 1) caractérisé en ce que les fourches (2) ont des dimensions réglables permettant de recevoir soit des plaques gastro soit des plaques pâtisseries. Les fourches comportent une section en U permettant de glisser les plaques (3) selon plusieurs positions.

5) Dispositif selon la revendication 1) caractérisé en ce que l'intervalle entre deux fourches peut être augmenté grâce à l'apport de bagues d'épaisseur (7).

6) Dispositif selon la revendication 1) caractérisé en ce qu'une tige télescopique (8) permet un positionnement aisé des fourches (2) avant la descente de celles-ci.

7) Dispositif selon la revendication 1) caractérisé en ce que quatre roulettes (9) rendent le dispositif aisément mobile.



La présente invention concerne un dispositif permettant le transport isotherme de préparations culinaires, ainsi que leur présentation lors de banquets.

Les préparations culinaires sont d'ordinaire transportées du lieu de leur confection au lieu de dégustation, en entreposant les plaques gastro ou pâtisseries directement dans un fourgon  
5 frigorifique (difficultés de stockage).

Ces plaques sont ensuite déchargées individuellement et disposées sur des tables. Selon cette méthode, il est nécessaire d'effectuer ce déchargement peu de temps avant le début de la dégustation, au risque de voir les préparations culinaires se déprécier.

Le dispositif selon l'invention permet de remédier à ces inconvénients.

10 Il permet un transport aisé et isotherme des préparations culinaires depuis le lieu de confection jusqu'au lieu de dégustation.

Les préparations culinaires sont chargées dans la présente invention sur le lieu de confection.

La présente invention est transportée sur le lieu de dégustation, sans recours à un véhicule  
15 réfrigéré, puis entreposée sur le lieu de dégustation jusqu'à plusieurs heures avant la consommation.

Au moment voulu, il ne reste plus qu'à actionner la levée motorisée des plaques et de les faire pivoter autour de leur axe pour obtenir la présentation.

Les dessins annexés illustrent l'invention:

20 La figure 1 représente le dispositif en position de transport.

La figure 2 représente le dispositif en position de présentation des préparations culinaires.

La figure 3 représente le principe de fonctionnement des fourches.

En référence à ces dessins, le dispositif comporte une caisse isotherme (1) montée sur roulettes (9) le rendent aisément mobile. L'une des faces latérales de la caisse isotherme (1) comporte un tiroir (5) recevant les plaques réfrigérantes ou chauffantes.

La largeur hors tout de l'appareil est réduite au maximum afin de faciliter le passage aux 5 portes.

A l'intérieur de cette caisse (1) se trouve un mât (4) autour duquel s'articulent des fourches (2).

Un mécanisme motorisé permet la montée et la descente des fourches.

Les préparations culinaires sont disposées sur des plaques gastro ou pâtisseries (3) qui 10 sont glissées sur les fourches (2).

Les fourches sont ensuite redescendues à l'intérieur de la caisse (1) pour le transport.

L'intervalle entre deux fourches peut être modifié grâce à l'apport de bagues d'épaisseur (7).

Les fourches comportent une section en U permettant de glisser les plaques (3) selon 15 plusieurs positions.

Une fois sur le lieu de consommation, la montée des fourches est actionnée, celles-ci sont disposées en éventail pour la présentation.

Le dispositif ouvert, les couvercles (6) se transforment en tablettes de chaque côté du dispositif.

20 Une tige télescopique (8) permet un positionnement aisé des fourches (2) avant la descente de celles-ci.

## REVENDICATIONS

1) Dispositif permettant le transport isotherme de préparations culinaires ainsi que leur présentation lors de banquets, caractérisé en ce qu'il comporte une caisse isotherme (1) contenant les fourches (2) sur lesquelles reposent les plaques gastro ou pâtisseries (3).

Les fourches coulissent le long d'un mât (4) à l'aide d'un mécanisme motorisé et 5 s'ouvrent en éventail pour permettre la présentation.

2) Dispositif selon la revendication 1) caractérisé en ce qu'un tiroir (5) permet de recevoir des plaques réfrigérantes ou chauffantes.

3) Dispositif selon la revendication 1) caractérisé en ce que les couvercles (6) se transforment en tablettes de chaque côté du dispositif.

10 4) Dispositif selon la revendication 1) caractérisé en ce que les fourches (2) ont des dimensions réglables permettant de recevoir soit des plaques gastro soit des plaques pâtisseries. Les fourches comportent une section en U permettant de glisser les plaques (3) selon plusieurs positions.

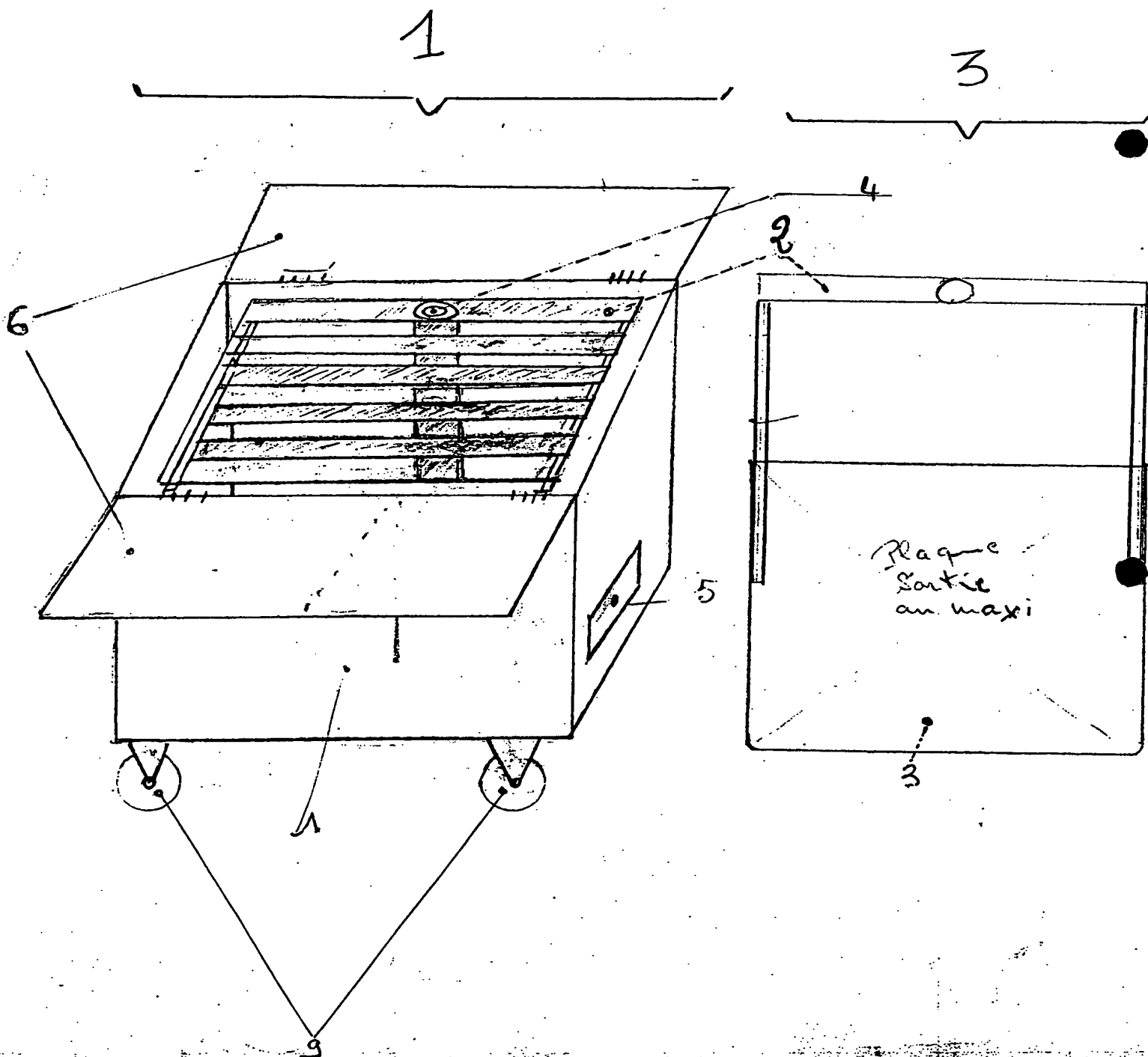
5) Dispositif selon la revendication 1) caractérisé en ce que l'intervalle entre 15 deux fourches peut être augmenté grâce à l'apport de bagues d'épaisseur (7).

6) dispositif selon la revendication 1) caractérisé en ce qu'une tige télescopique (8) permet le positionnement aisé des fourches (2) avant la descente de celles - ci.

7) Dispositif selon la revendication 1) caractérisé en ce que quatre roulettes (9) rendent le dispositif aisément mobile.

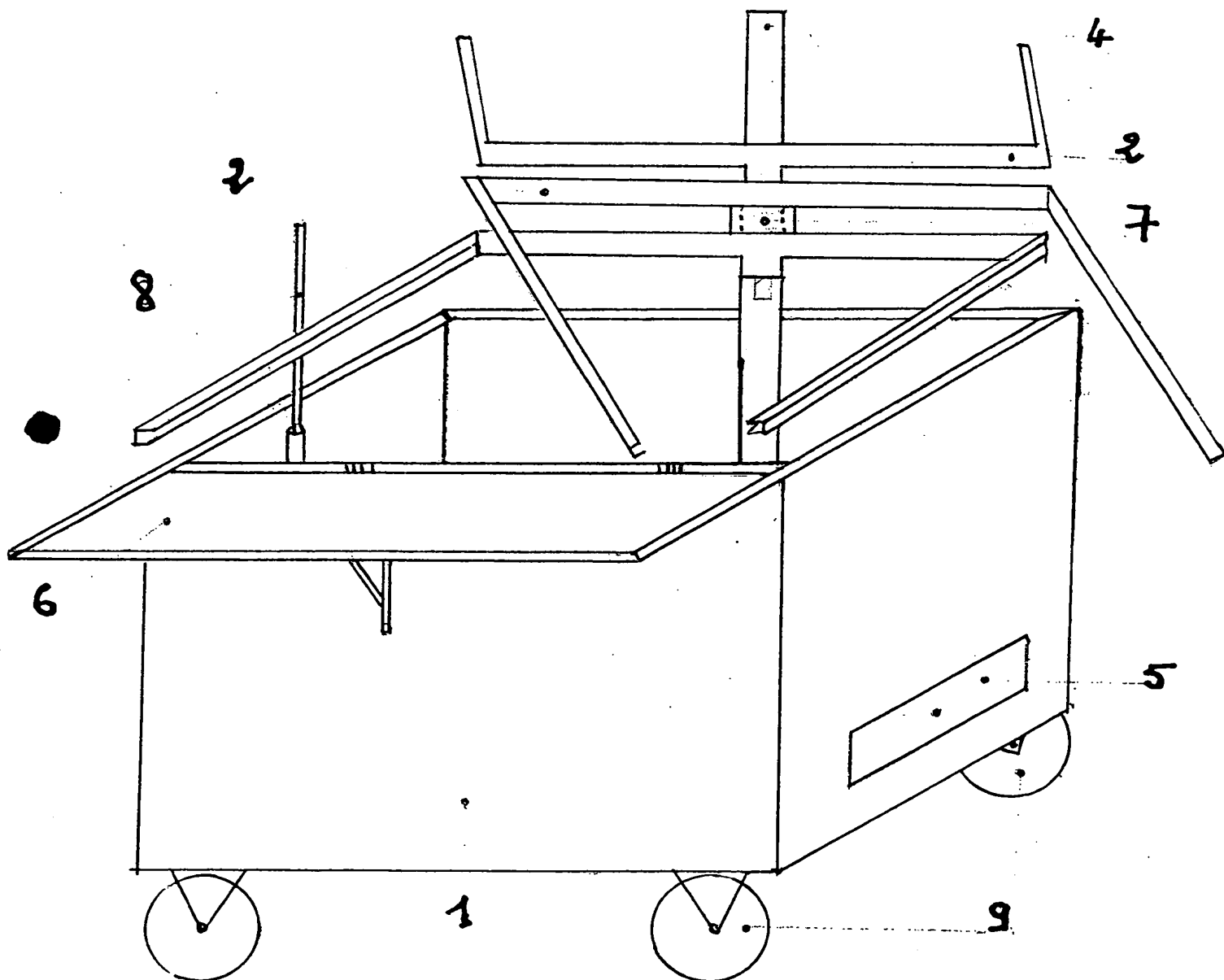
2 1/2

Equipe avant rectification



pl 9/2

Fig. 1000 1000 1000 1000



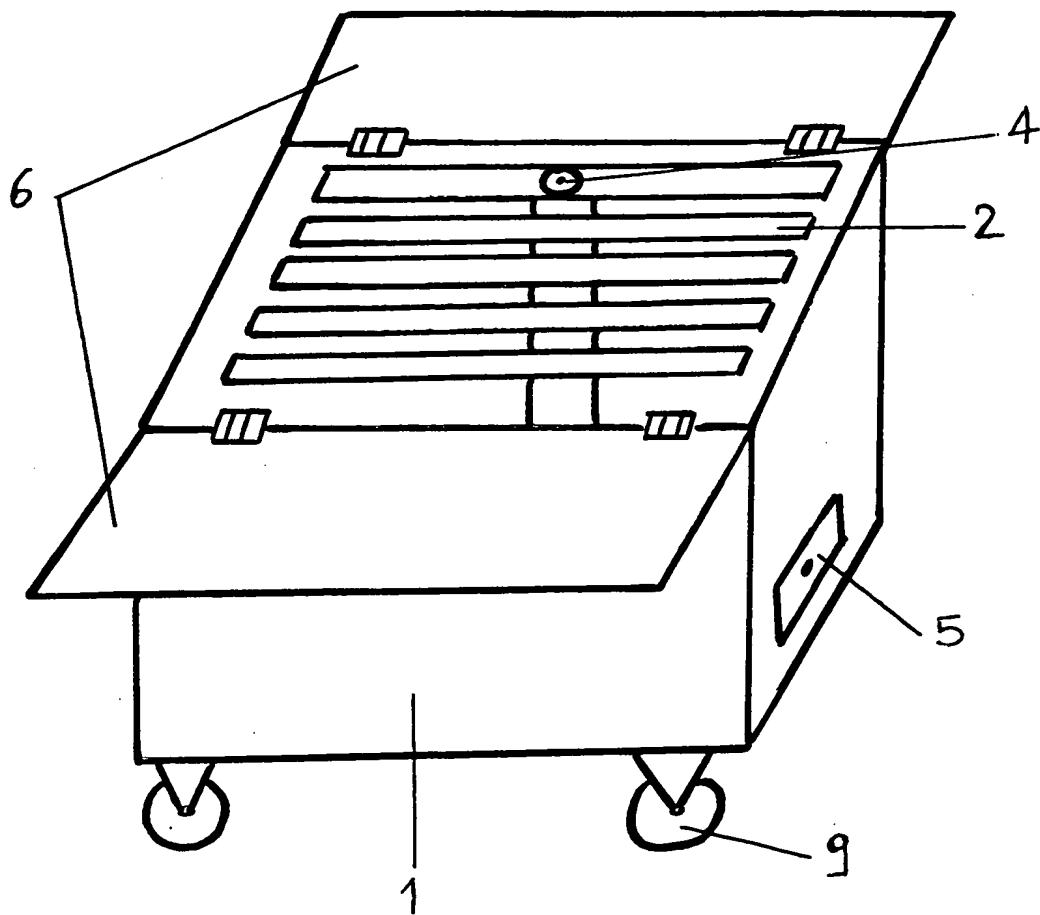


FIG. 1

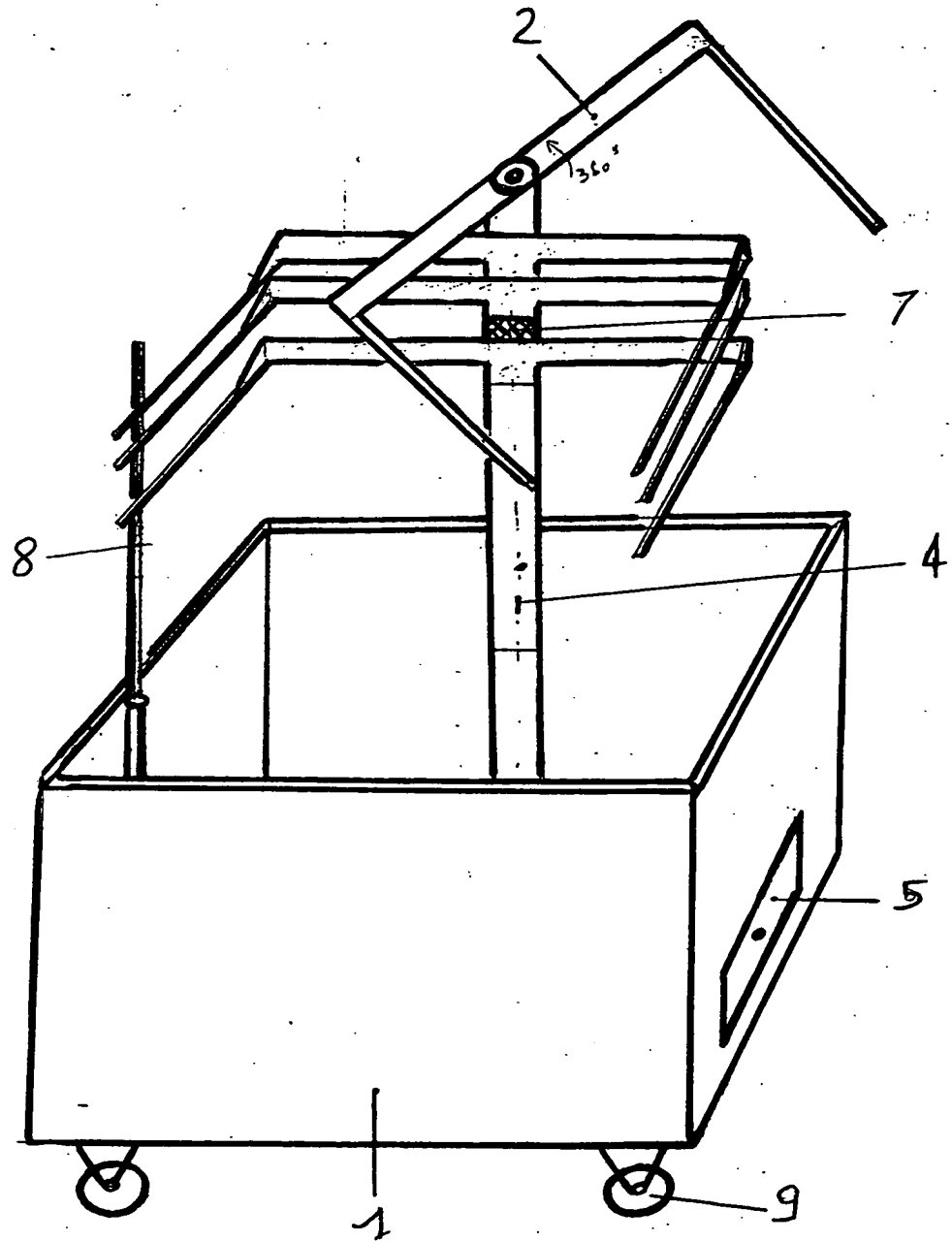


FIG. 2

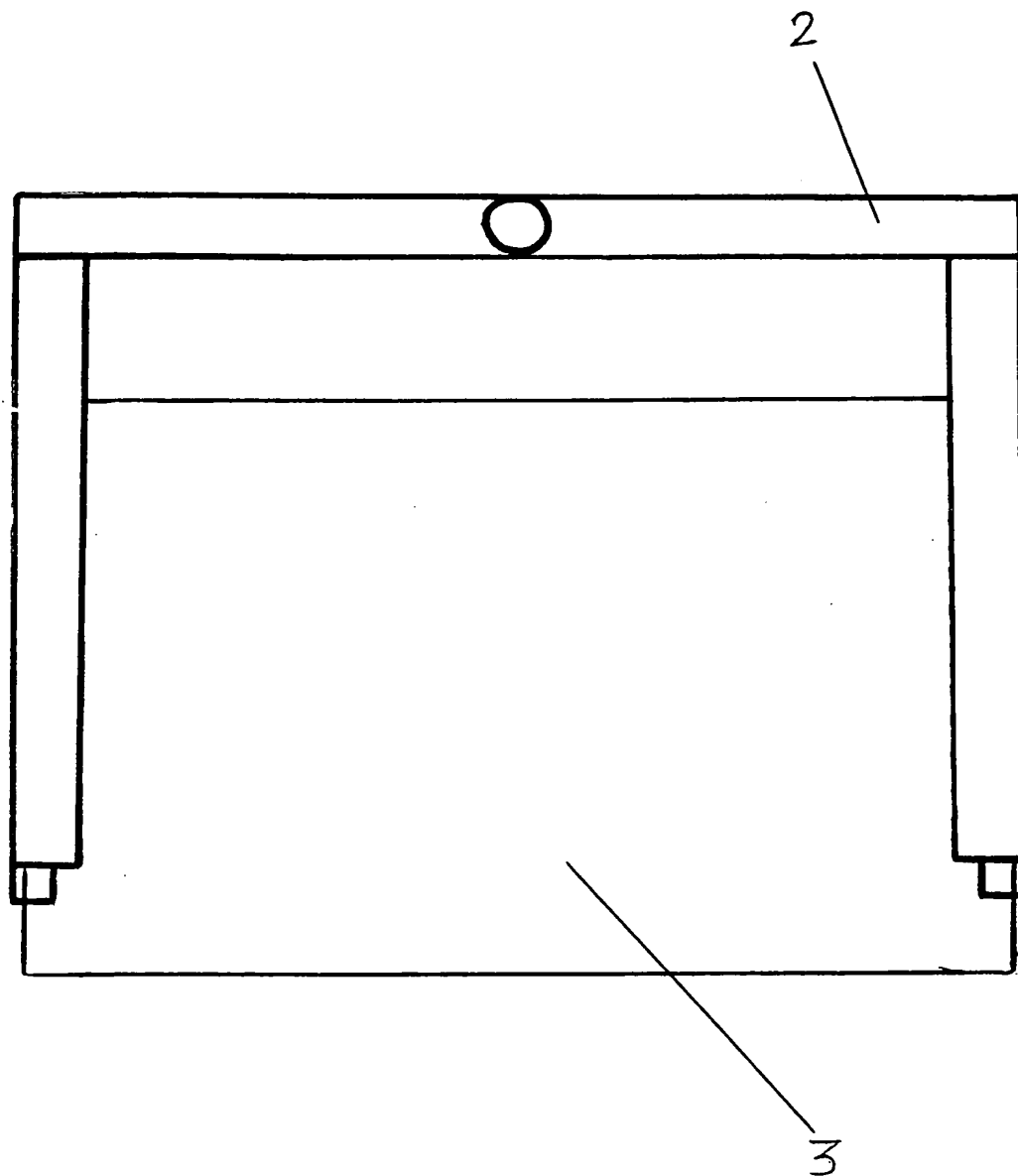


FIG. 3